

Four • Cuisinière

CLH 7482
BLH 7502 / BLH 7602 / BLH 7603
BPH 7502 / BPH 7602



Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

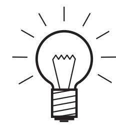
Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés


Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

► Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
 – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.

■ Indication pour une énumération.


Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	N° de modèle	Système de mesure
CLH 7482	615	55-762
BLH 7502	715	55-600
BLH 7602	715	55-762
BLH 7603	715	55-762

Type	N° de modèle	Système de mesure
BPH 7502	725	55-600
BPH 7602	725	55-762

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

Consignes de sécurité



L’appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu’aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l’appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d’emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.

Avant la première mise en service

- L’appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d’installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d’utiliser pour la première fois l’appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous 'Première mise en service'.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages p. ex. films plastiques et polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.

Utilisation

- Si l’appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez- vous à notre service après-vente.
- Dès qu’un disfonctionnement est constaté, débranchez l’appareil du secteur.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d’autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l’appareil. L’isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l’appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente afin d’éviter tout danger.
- Avant de fermer la porte de l’appareil, assurez-vous qu’il n’y a pas de corps étranger ou d’animal dans l’espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l’espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l’espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant / à ustensiles d’aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l’appareil fermée. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d’affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l’appareil.
- Veuillez observer également les consignes de sécurité spéciales indiquées au chapitre 'Cuisinière'.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson. En présence de vapeur dans l'espace de cuisson, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres termées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires tels que la grill, les plaques, etc. chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Eviter des dommages sur l'appareil

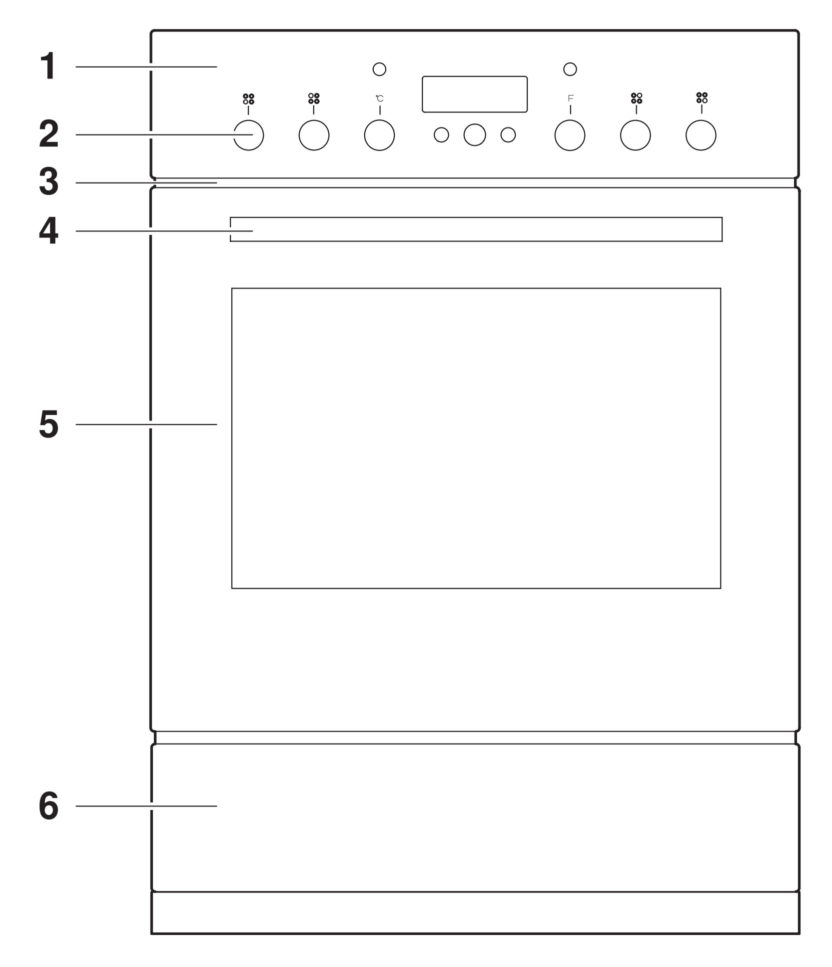
- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas les plaques à gâteaux, les plaques et plats en verre, la grille et autres objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans l'espace de cuisson, ne utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale entraîne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

Cuisinière

- Ne laissez pas les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans récipients de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.
- En cas de surchauffe, déclenchez et laissez refroidir complètement la plaque de cuisson en fonte! Ne déposez aucun récipient de cuisson sur la plaque et n'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.
- Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Celui-ci est vendu dans le commerce.

Description de l’appareil

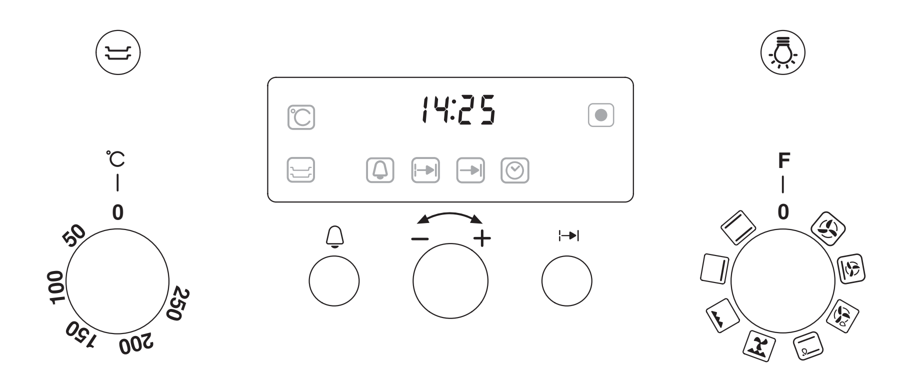
Structure



1 Eléments de commande et d’affichage
2 Commutateur rotatif
3 Ouverture d’aération
4 Poignée de la porte
5 Porte de l’appareil
6 Tiroir de l’appareil / tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

Eléments de commande et d’affichage



Commutateur rotatif / touches

°C Température de l’espace de cuisson

Minuterie

Bouton de réglage

Heure, durée de fonctionnement, heure d’arrêt

F Mode de fonctionnement

Eclairage

Tiroir chauffant *

Affichage

14:25 Heure, durée de fonctionnement, heure d’arrêt, minuterie etc.

Symboles

Température de l’espace de cuisson

Mode de fonctionnement / Zone de cuisson

Tiroir chauffant *

Minuterie

Durée de fonctionnement

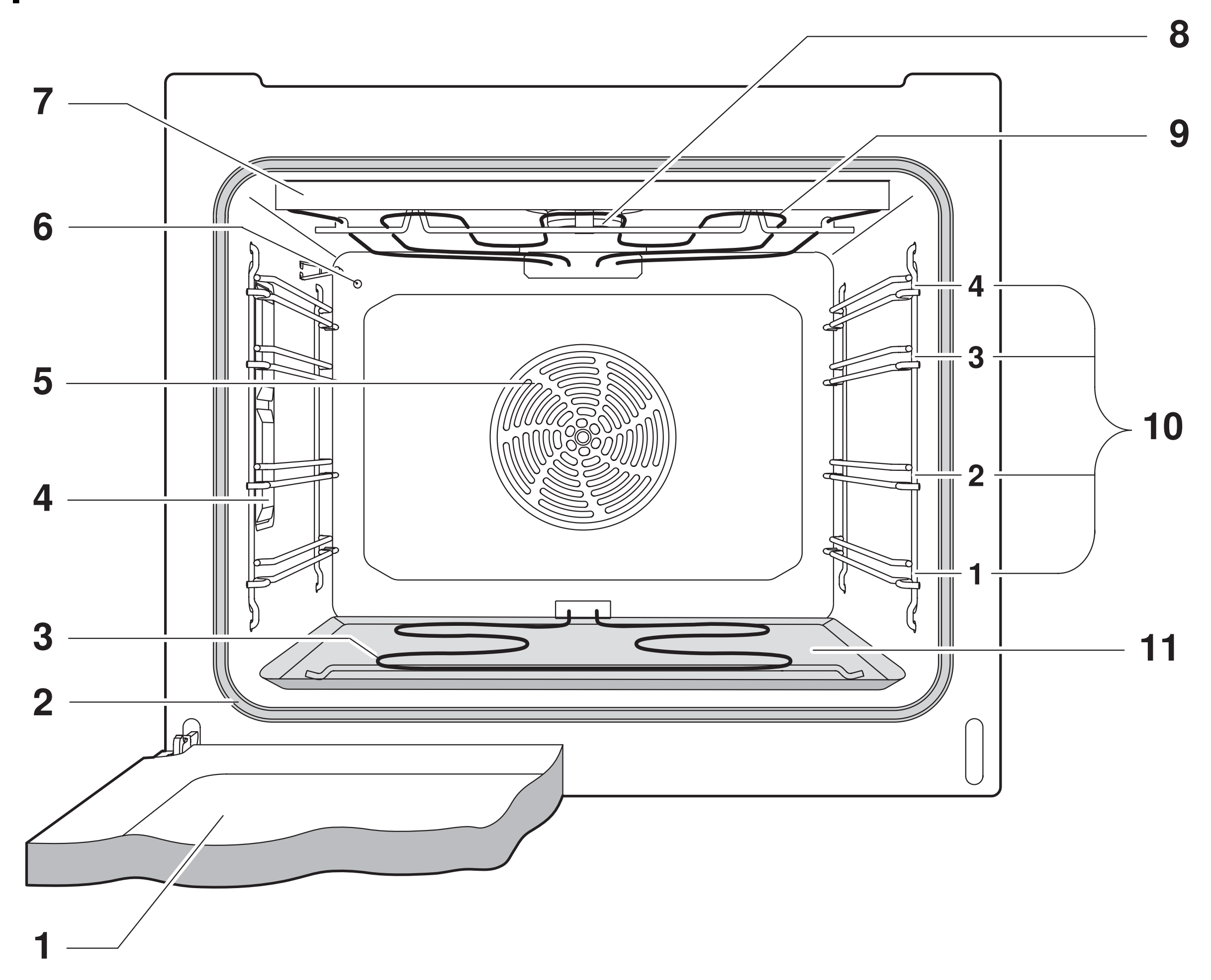
Heure d’arrêt

Heure

Modes de fonctionnement

* en fonction du modèle

Espace de cuisson



1 Porte de l’appareil
2 Joint de la porte
3 Chaleur de sole
4 Eclairage
5 Ventilateur d’air chaud
6 Sonde de température de l’espace de cuisson
7 Protection contre le contact avec le gril/chaleur de voûte
8 Ventilation de l’espace de cuisson
9 Gril / chaleur de voûte
10 Niveaux avec identification
11 Garniture de protection

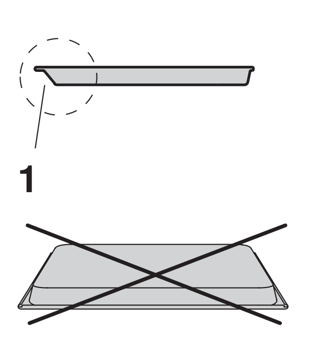
Accessoires



Plaque à gâteaux originale

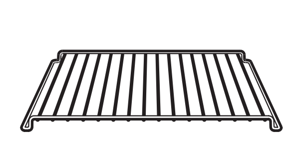


- Moule pour les tartes et les petits fours
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- La découpe avec des couteaux ou des mollettes dans la plaque à gâteaux originale occasionne des dommages visibles.
- Si la plaque à gâteaux originale n’est que partiellement recouverte lors de la cuisson, des déformations peuvent survenir. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d’origine lorsqu’elle refroidit.

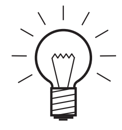


- Le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu’au fond de la paroi arrière de l’espace de cuisson.
- Utilisez exclusivement la plaque à gâteaux originale dans la position normale – et non à l’envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Pour laisser refroidir une pâtisserie





Lors de la préparation de pains et de quiches congelés,

► revêtiez la grille de papier sulfurisé ou utiliser une plaque à gâteaux ronde.

Garniture de protection



- Elle est située entre le fond de l’espace de cuisson et la chaleur de sole afin d’éviter les encrassements du fond de l’espace de cuisson.

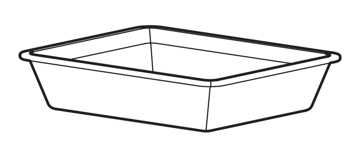

Les accessoires suivants ne sont pas compris dans la livraison.



Plaques à gâteaux rondes avec TopClean

- Moules pour les tartes et les quiches

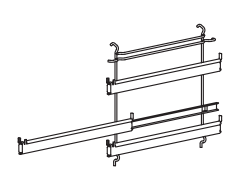
Disponibles en trois tailles



Moule en porcelaine

- Pour la préparation de différents plats tels que lasagne, gratins de pomme de terre, etc.
- Pour griller des rôtis, poulets, etc.
- Pour maintenir des plats au chaud

Disponible en trois tailles



Support de plaques coulissant

- Pour extraire une ou plusieurs plaques / grille de l’espace de cuisson en toute sécurité, p. ex. pour arroser un rôti ou retirer des moules

Utilisation

La minuterie, la durée de fonctionnement ainsi que l'heure d'arrêt peuvent être sélectionnées en effleurant une ou plusieurs fois la touche correspondante.

- Le symbole de la fonction sélectionnée clignote.
- Une proposition clignote sur l'affichage numérique.
- En tournant le bouton de réglage − + , vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage − + , vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.

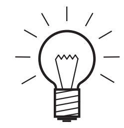
D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez effectuer les opérations suivantes:

▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.

▶ Si 12:00 clignote sur l'afficheur numérique, tournez le bouton de réglage – + et réglez l'heure.



▶ En pressant le bouton de réglage – + , vous pouvez passer des heures aux minutes.

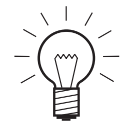
▶ En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.

▶ En pressant le bouton de réglage – + , vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.

▶ Nettoyez l'espace de cuisson et les accessoires.

▶ Faites chauffer l'appareil vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement ☐ et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ une heure. Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

▶ Si votre appareil est équipé de plaques en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans récipients de cuisson) à puissance maximale. Bien aérer la pièce durant cette période.



La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

Exemple



Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Utilisez des gants de protection ou des maniques. Eloignez les enfants.

Les tableaux de 'conseils de réglage' indiquent:

	F	℃	°C		min	
Cake	⊟	175-185	oui	2	50-65	

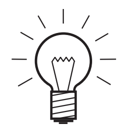
▶ Introduisez la grille au niveau 2.

Sélectionner le mode de fonctionnement

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement ⊟.
– Le symbole ● est allumé.

Sélectionner la température de l’espace de cuisson

▶ Sélectionnez la température de l’espace de cuisson.
– Le symbole ℃ est allumé.
– L’espace de cuisson est préchauffé.
– Dès lors que la température de l’espace de cuisson est atteinte, le symbole ℃ s’éteint et un court signal acoustique retentit.



Il est recommandé de régler la température moyenne proposée dans les conseils de réglage.

▶ Placez le moule à cake sur la grille.

Retirer le mets



De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure!
Les accessoires chauffent. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

► Au bout de 50 minutes, vérifiez si le cake est cuit. Percez le cake avec une baguette de bois. Si de la pâte reste collée sur la baguette, laissez cuire encore un peu le cake.

► Lorsqu'il est cuit, retirez le cake de l'espace de cuisson.

Déclencher

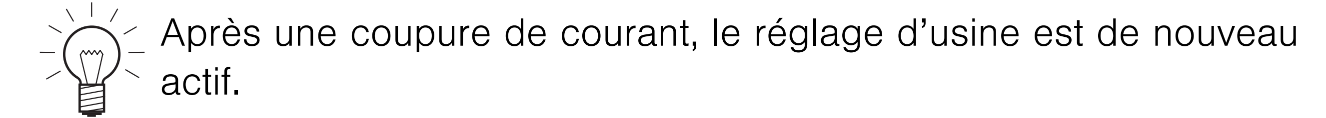
► Placez sur «0» le commutateur rotatif F et ℃ .
 – Le symbole ● s'éteint, si aucune zone de cuisson de la cuisinière n'est en service.

► Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

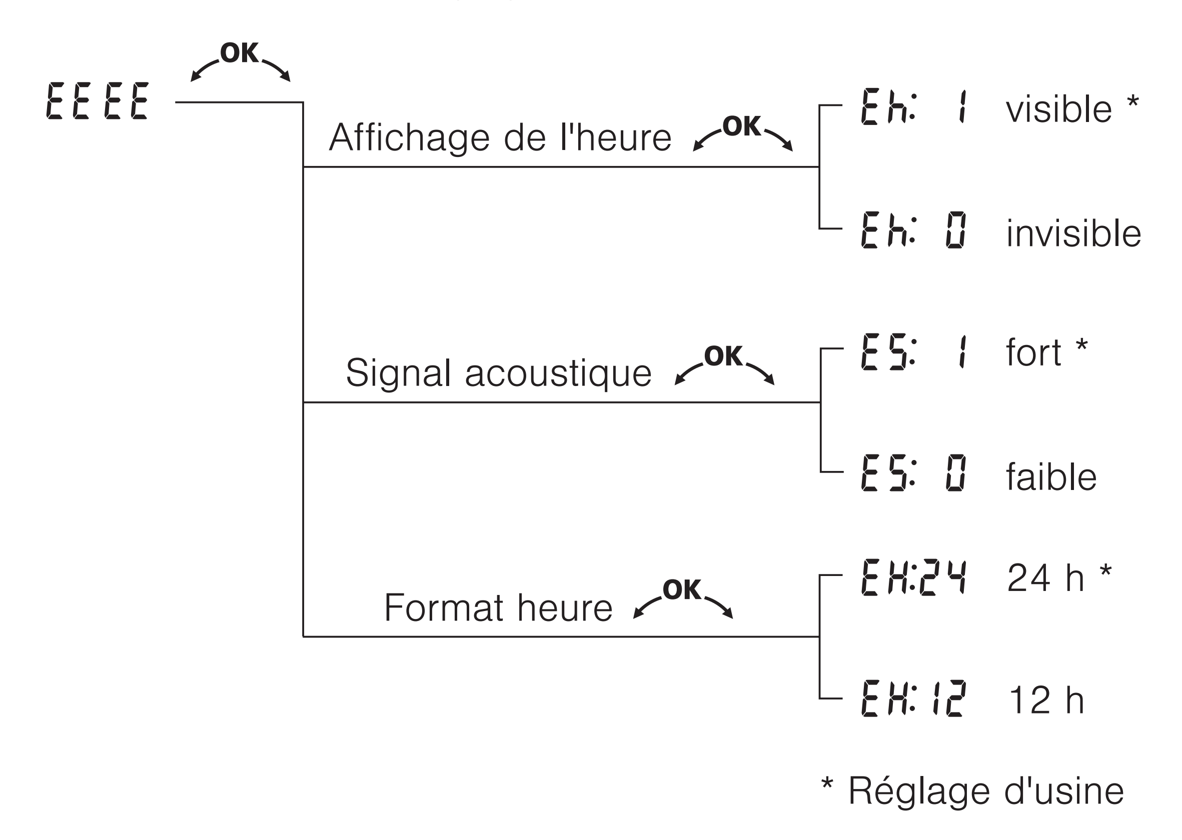
- ▶ Gardez le bouton de réglage – + enfoncé pendant 5 secondes.
- ▶ En tournant le bouton de réglage – + , vous sélectionnez le réglage et vous confirmez en pressant le bouton.



Après une coupure de courant, le réglage d’usine est de nouveau actif.

Réglages possibles

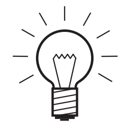
- ▶ Gardez le bouton de réglage OK enfoncé pendant 5 secondes.



* Réglage d'usine

Affichage de l’heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l’appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l’appareil est enclenché, l’heure est affichée dans tous les cas.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d’utilisateur Eh: 0, «Affichage de l’heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s’éteignent.

Signal acoustique

Il peut être réglé à deux volumes sonores différents.

■ fort	volume maximum
■ faible	volume réduit

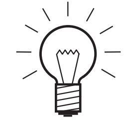
Format de l’heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s’agit du format américain (a. m. / p. m.).

Fonctions de l’horloge

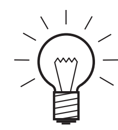
Les fonctions de l’horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie – vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l’appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l’appareil



- Lorsque l’appareil est déclenché, la luminosité de l’affichage de l’heure est réduite de 24 h à 6 h.
- Si le format d’heure EH: 12 est sélectionné, la luminosité n’est pas réduite.

Régler et modifier l’heure



L’heure ne peut pas être modifiée lorsque l’appareil est en service ou qu’un démarrage différé est réglé.

▶ Effleurez la touche |→|.
- Les heures clignotent sur l’afficheur numérique.
- Le symbole |→| clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage − + et réglez les heures.

▶ Effleurez la touche |→| ou pressez le bouton de réglage − + .
- Les minutes clignotent sur l’afficheur numérique.
- Le symbole |→| clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage − + pour régler les minutes.
- En pressant le bouton de réglage − + , vous pouvez confirmer le réglage ou l’appareil le reprend automatiquement au bout de 10 secondes.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

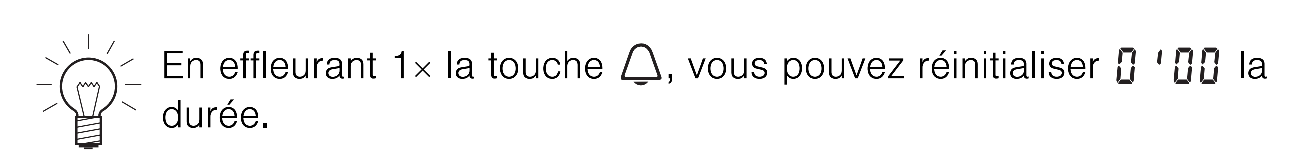
▶ Effleurez la touche .
- Sur l’afficheur numérique, 0 '00 clignote.
- Le symbole clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage et réglez la durée.

Le réglage se fait

- jusqu’à 10 minutes en pas de 10 secondes, p. ex. 9 '50 = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex. 1h 12 = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.



En effleurant 1× la touche , vous pouvez réinitialiser 0 '00 la durée.

▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez la minuterie.
- Sur l’afficheur numérique, la durée résiduelle qui s’écoule est visible.
- Le symbole est allumé.

Au terme de la durée réglée
- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute.
- Le symbole clignote.

▶ L’effleurement de la touche interrompt le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche 🔔.
  - La durée résiduelle qui s'écoule clignote sur l'afficheur numérique.
  - Le symbole 🔔 clignote.
- En tournant le bouton de réglage − +, réglez la durée.

Déclenchement anticipé

- Effleurez 2× la touche 🔔.
  - Sur l'afficheur numérique, 0'00 clignote.
  - Le symbole 🔔 clignote.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage − +.

Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- Effleurez la touche |→|.
  - Sur l'afficheur numérique, 0h 15 clignote.
  - Le symbole |→| clignote.
- Tournez le bouton de réglage − + et réglez la durée – au maximum 9h 59.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage − +.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez la touche ⇥.
  – La durée résiduelle clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole ⇥ clignote.

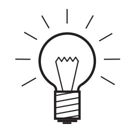
▶ En tournant le bouton de réglage – +, réglez la durée.

Déclenchement anticipé

▶ Placez sur «0» le commutateur rotatif F .

Durée de fonctionnement écoulée

– Au terme de la durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.
– Pendant une minute, un long signal acoustique ininterrompu retentit.
– Le symbole ⇥ clignote.
– Les réglages sont conservés pendant 3 minutes.



▶ En pressant le bouton de réglage – +, vous interrompez le signal acoustique.
  – Les réglages sont effacés.

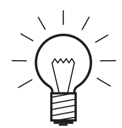
Prolonger la durée de fonctionnement

▶ Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage – + .

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .

Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d’arrêt sont définies. L’appareil s’allume et s’éteint automatiquement au moment souhaité.



Les aliments s’altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

▶ Placez le plat dans l’espace de cuisson.

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.

Régler la durée de fonctionnement

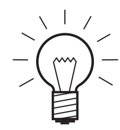
▶ Effleurez la touche ⇥.
– Sur l’afficheur numérique, 0h 15 clignote.
– Le symbole ⇥ clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage – + et réglez la durée – au maximum 9h 59.

Régler le démarrage différé

▶ Effleurez une nouvelle fois la touche ⇥.
 – Sur l’afficheur numérique, 8:15 clignote p. ex. – heure d’arrêt sans démarrage différé.
 – Le symbole ⇥ clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage – + et réglez l’heure d’arrêt.


L’heure d’arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min. Si le format d’heure EH:12 est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

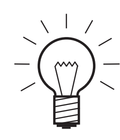
▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .
 – L’heure est indiquée sur l’afficheur numérique.
 – Les symboles ⇥ et ⇥ sont allumés.
 – Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu’au démarrage automatique.

Ex.:
▶ Vous sélectionnez le mode de fonctionnement et 180 °C.
▶ Vous réglez à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
▶ Vous réglez l’heure d’arrêt à 11 h 30.
 – L’appareil s’enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez la touche ⇥ 1×.
 – La durée de fonctionnement est visible pendant 2 secondes.

▶ Effleurez la touche ⇥ 2×.
 – L’heure d’arrêt clignote et peut être modifiée.


La durée de fonctionnement ne peut pas être modifiée.

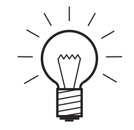
Déclenchement anticipé

▶ Placez sur «0» le commutateur rotatif F .

Heure d'arrêt atteinte

Au terme de la durée réglée,

- l'appareil s'éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant une minute
- clignote sur l'afficheur numérique 0'00
- le symbole ⇥ clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.



▶ En pressant le bouton de réglage – + , vous interrompez le signal acoustique.
- Les réglages sont effacés.

Prolonger la durée de fonctionnement

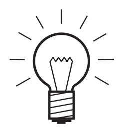
▶ Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage – + .

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .

Modes de fonctionnement

Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Niveau
Chaleur voûte et sole		50–270 °C	2 (ou 1)
Chaleur de sole		50–270 °C	2 (ou 1)
Gril		50–270 °C	3 ou 4
Gril-chaleur tournante		50–270 °C	2 ou 3



- ► Placer les moules sur la grille.
- ► Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Application	Chauffage
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en haut et en bas.
Cuisson intense du fond du gâteau et pour la stérilisation. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.
Aliments peu épais à griller (steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons, saucisses), gratins et toasts. Placez directement l'aliment sur la grille. Revêtiez la plaque à gâteau originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.	Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.
Aliments épais à griller (poulet ou rôti dans un plat en porcelaine ou en verre), gratin et soufflé.	Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. Le ventilateur d'air chaud est enclenché.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Niveau
Chaleur voûte et sole humide		50–270 °C	2 (ou 1)
Air chaud humide		50–270 °C	2 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		50–270 °C	2 (ou 1)
Air chaud		50–270 °C	2 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)

Application	Chauffage
Pour les gratins, soufflés, rôtis, pains et pâtisseries à pâte levée.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée.
Pour les gratins, soufflés, pains et pâtisseries à pâte levée sur deux ou trois niveaux.	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée.
Pour les pizzas, tartes et quiches. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment fait l'objet d'une cuisson plus intense.
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis sur deux ou trois étages. Sélectionnez une température inférieure de 20 °C à celle de .	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène.

Conseils de réglage

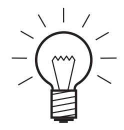
Explication des symboles

F	Mode de fonctionnement
℃	Température de l’espace de cuisson
	Préchauffez jusqu’à ce que la température de l’espace de cuisson soit atteinte
	Niveau
min	Durée recommandée en minutes
heures	Durée recommandée en heures
	Accessoires

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées sont en partie trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

Tableaux de cuisson



Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Gâteaux, Cake

	F	°C	
Cake, kouglof (chocolat, carotte, marbré, noix, etc.)		175–185	oui
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)		170–180	oui
Génoise		170–180	oui
Biscuit roulé		200–210	oui
		180–190	oui
Tourte de Linz		180–190	oui
Cuire à l'aveugle la pâte brisée		190–200	oui
Pâte sablée avec fruits		180–190	oui
		170–180	oui
Gâteau-rose, Couronne en pâte levée, Tresse russe		170–190	5 min
Pain d'épice de Lucerne		170–180	oui
Gâteau cuit sur une plaque		180–190	oui
Strudel aux pommes		190–200	oui
Gâteau meringué		130–150	oui
Fond de japonais		160–180	oui
		140–160	oui

	min	
2	50-65	
2	45-55	
2	30-40	
2	7-10	
1 + 3	8-12	
2	40-50	
2	20-25	
2	45-55	
2	45-55	
2	40-50	
2	50-60	
2	20-25	
2	40-45	
3	25-35	
2	25-35	
1 + 3	25-35	

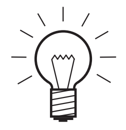
Petits gâteaux

	F	°C	
Feuilletés pour apéro		190–200	oui
		180–190	oui
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/ aux noix, etc.)		170–190	oui
Pâtisserie pâte levée		170–190	oui
Eclairs, petits fours		180–200	oui
Macarons		180–200	oui
Brunsli, étoiles à la cannelle		180–200	oui
		170–190	oui
Milanais, Spitzbube		170–180	oui
		170–180	oui
Leckerli de Bâle		190–210	oui
Petits gâteaux à l'anis, anis		140–150	oui
		130–140	oui
Meringues *		80–90	non
Bruschetta, pain à l'ail		210–230	oui
Toast Hawaï		200–220	oui
		250	5 min

* Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

	min	
2	15–25	
1 + 3	12–17	
1 + 3	20–30	
2	15–25	
2	20–30	
2	8–12	
2	8–12	
1 + 3	5–10	
2	12–17	
1 + 3	10–15	
2	15–20	
2	20–30	
1 + 3	25–35	
2	80–100	
3	5–10	
2	15–20	
3	5–7	

Tarte, Pizza



Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

	F	°C	[symbole préchauffage]
Tarte aux fruits	[symbole convection naturelle]	200–210	oui
	[symbole cuisson intensive]	170–190	oui
	[symbole chaleur tournante]	180–190	oui
Pizza fraîche	[symbole cuisson intensive]	210–220	oui
	[symbole convection naturelle]	210–220	oui
	[symbole chaleur tournante]	200–220	oui
Pizza surgelée *	–	–	–
Tartes salées (fromage, légumes, oignons)	[symbole cuisson intensive]	190–200	oui
	[symbole convection naturelle]	210–220	oui
	[symbole chaleur tournante]	190–200	oui

* Selon les indications du fabricant

		min	
	2	45-50	
	2	45-50	
	1 + 3	45-50	
	2	15-20	
	2	20-25	
	1 + 3	20-25	
	-	-	
	2	35-45	
	2	35-45	
	1 + 3	35-45	

Pain, Tresse

	F	℃	
Pain		210–220	5 min
		190–200	5 min
Petits pains		220–240	5 min
		200–220	5 min
Tresse		190–200	5 min
		180–200	5 min

Soufflés, Gratins

	F	℃	
Soufflés sucrés		190–200	oui
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)		190–200	oui
Lasagnes, Moussaka		210–220	oui
Légumes gratinés		230–250	oui
		230	5 min

		min	
	2	45-50	
	1 + 3	40-50	
	2	25-35	
	1 + 3	25-30	
	2	35-45	
	1 + 3	35-45	

		min	
	2	45-50	
	2	30-60	
	2	30-40	
	2 ou 3	5-10	
	3	5-10	

Viande

	F	°C	
Roastbeef		240–260	oui
Epaule de bœuf braisé		170–190	oui
Epaule de veau rôti		210–230	oui
Epaule de porc braisé		180–190	oui
Epaule de porc rôti		210–230	oui
Gigot d'agneau		210–220	oui
Rôti de viande hachée		200–220	oui
Fromage d'Italie		170–190	oui
Filet en croûte		190–200	oui
Côtelettes *		250	5 min
Saucisses *		250	5 min

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

	min	
2 1	35–45	et
2	70–100	
2	70–90	
2	80–110	
2	100– 120	
2 1	100–120	et
2	70–90	ou
2	50–70	
2	30–40	
4 3	15–20	et
4 3	10–15	

Volaille

	F	°C	
Poulet entier *		210–230	oui
		180–190	non
Poulet 4 moitiés *		220–230	5 min
Cuisses de poulet *		250	5 min

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Cuire à basse température

	F	°C	
Filet de bœuf		80–90	non
Roastbeef		80–90	non
Carré de porc		90–100	non

Cuire dans une cocotte en terre

	F	°C	
Poulet		200–220	non
Rôti		200–220	non
Tranches de viande fines		200–220	non

	min	
2 1	70-80	et
2 1	60-80	
2 1	50-60	
3 2	20-30	

	heures	
2	2-3	
2	2½-3½	
2	3-4	

	min	
2	60-70	
2	80-90	
2	50-70	

Dessiccation, séchage



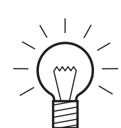
Surveiller la dessiccation et le séchage. En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!

	F	°C	°C (préchauffage)
Morceaux ou rondelles de pomme	(symbole chaleur tournante)	70	non
Champignons coupés	(symbole chaleur tournante)	50–60	non
Herbes	(symbole chaleur tournante)	40–50	non
Abricots	(symbole chaleur tournante)	60–70	non

▶ N'utilisez que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.

▶ Nettoyez et coupez en morceaux les fruits, champignons et herbes.

▶ Revêtiez les plaques à gâteaux originales ou la grille de papier sulfurisé, répartissez les aliments sur celle-ci et enfournez au niveau approprié.



Une grille et deux plaques à gâteaux originales au maximum peuvent être utilisées simultanément.

▶ Coincez une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.

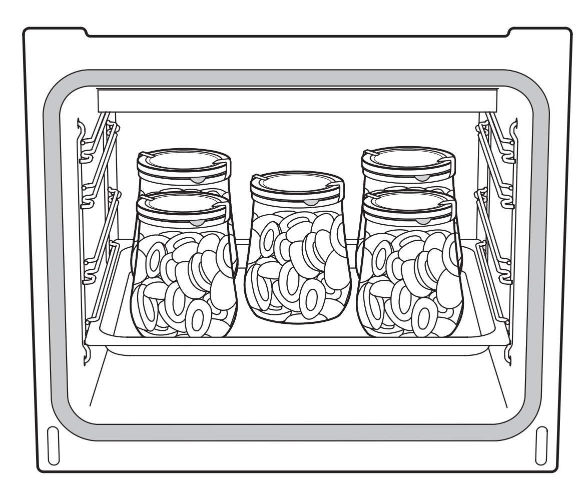
▶ Tournez les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

	heures	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7 -8	ou
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5-8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3-5	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14-16	

Stérilisation, mise en bocal

La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation. Il est possible de placer 5 bocaux au maximum simultanément dans l'espace de cuisson.

- ▶ N'utilisez que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- ▶ Introduisez la plaque à gâteaux originale au niveau **1**.
- ▶ Remplissez les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- ▶ Placez les bocaux sur la plaque à gâteaux originale conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.



- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement ⊔ 150 °C.
  - Au bout de 60 à 90 minutes environ, de petites bulles remontent à faibles intervalles dans le liquide.
- ▶ Réglez la température de l'espace de cuisson et le mode de fonctionnement sur «0» et laissez les bocaux dans l'espace de cuisson pendant 40 minutes.
- ▶ Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
- ▶ Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- ▶ Retirez les bocaux puis contrôlez leur étanchéité.

Trucs et astuces

Air chaud 

Pâtisseries et rôtis

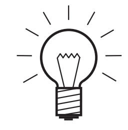
Résultat	Remède
■ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	▶ Réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée.

Gâteau

Résultat	Remède
■ Le gâteau s'effondre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ▶ Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée. ▶ Malaxez assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélangez plus longtemps le jaune d'œuf / blanc d'œuf, incorporez soigneusement sous la pâte et enfournez dès que c'est prêt. ▶ Respectez la quantité de levure.

Différence de brunissement

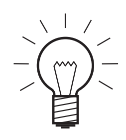
Résultat	Remède
■ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adaptez la durée. ▶ Pour , et vérifiez si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage'. ▶ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionnez . ▶ Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
■ Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ▶ Laissez la plaque à la pâtisserie plus claire cuire plus longtemps.



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus régulier si la température de l'espace de cuisson est baissée.

Economiser de l’énergie

- Les modes de fonctionnement et requièrent relativement moins d’énergie que les modes et .
- Evitez d’ouvrir trop souvent la porte de l’appareil.
- N’allumez l’éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d’une durée de 30 minutes, éteignez l’appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée.
- Réchauffer aussi brièvement que nécessaire.
- Ne préchauffez l’espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d’utilisateur Eh: 0, «Affichage de l’heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s’éteignent.

Options

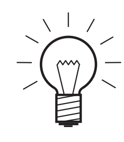
Tiroir chauffant



N’entreposez pas d’aliments ou de matériaux sensibles aux températures / inflammables dans le tiroir chauffant!

Le tiroir chauffant permet de chauffer la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

► En pressant la touche ⌴ vous pouvez allumer ou éteindre le tiroir chauffant.



► Préchauffez la vaisselle pendant env. 1 heure.

Nettoyage et entretien



Avant le nettoyage, laissez refroidir l’appareil et les accessoires.

Nettoyage extérieur

- N’utilisez en aucun cas de produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs.
- N’utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent les surfaces.

► Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.

► Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.

► Nettoyez la porte de l’appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Tiroir de l’appareil / tiroir chauffant

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

► Tirez le tiroir jusqu’à la butée, soulevez-le légèrement et retirez-le par l’avant.

Nettoyer la porte de l’appareil

▶ Nettoyez la porte de l’appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

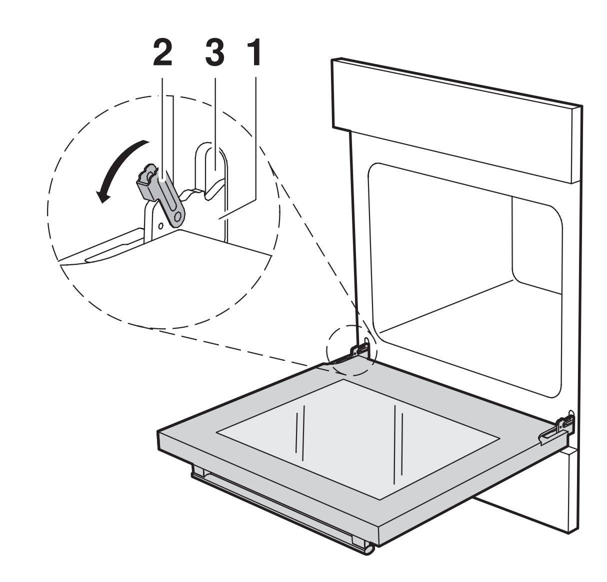
Retirer la porte de l’appareil



Attention lors du retrait et de la mise en place de la porte de l’appareil. Celle-ci pèse env. 9 kg. Risque de blessure!

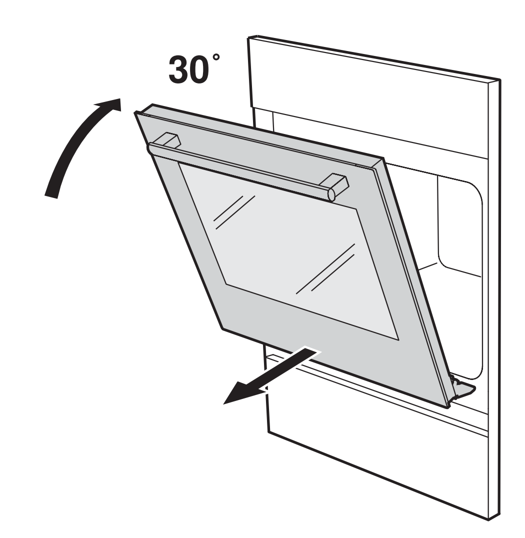
▶ Ouvrez complètement la porte de l’appareil.

▶ Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l’avant les étriers **2**.



▶ Fermez la porte totalement jusqu’à la butée (env. 30°).

▶ Retirez la porte de l’appareil vers l’avant.



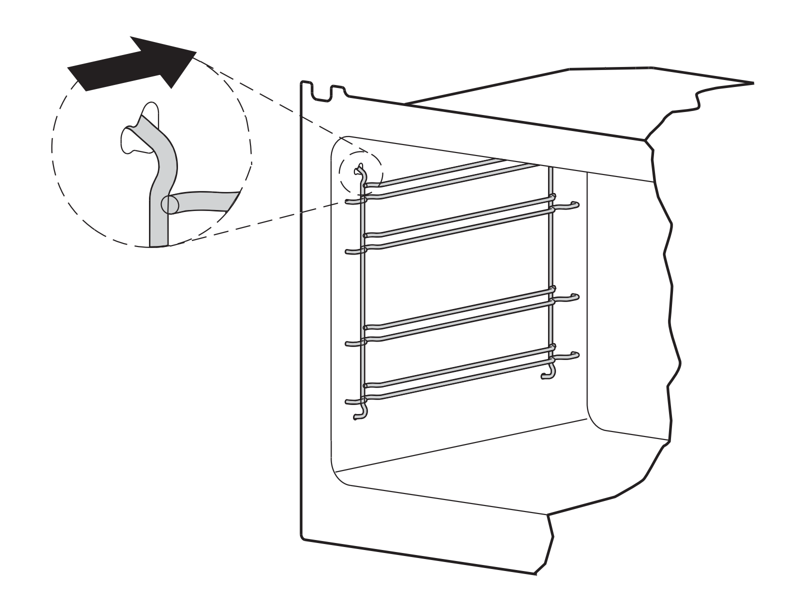
Mettez en place la porte de l’appareil

▶ Introduisez les deux charnières **1** par l’avant dans l’ouverture **3**.

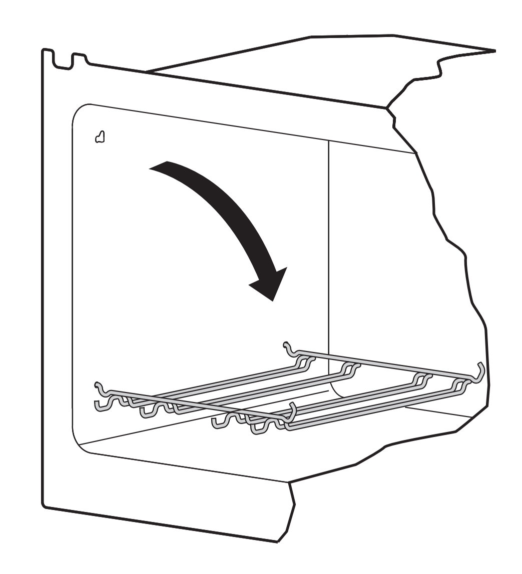
▶ Ouvrez complètement la porte de l’appareil et fermez les étriers **2** vers l’arrière.

Pièces amovibles

Grille de guidage



- Enfoncez vers l’arrière la grille de guidage en haut et la retirez de l’ouverture.



- Basculez la grille de guidage vers le milieu de l’espace de cuisson et soulevez-la de l’ouverture en bas.
- Montage dans l’ordre inverse.

Joint de la porte

- Tirez le joint par les coins vers l’extérieur et défaites le crochet.

Protection contre le contact devant le gril et la chaleur de voûte

- Saisissez des deux côtés et tirez vers l’avant.

Nettoyer les accessoires

- La grille, la grille de guidage et la protection contre le contact peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.
- Le joint de la porte peut être nettoyé à l'eau de vaisselle.

Nettoyer l'espace de cuisson émaillé



Ne pas tordre la sonde de température ni les corps de chauffe lors du nettoyage.

- N'utiliser en aucun cas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

► Pour un meilleur nettoyage du fond de l'espace de cuisson, la chaleur de sole peut être soulevée. Nettoyer le corps de chauffe avec un chiffon humide.

► Nettoyer les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle puis essuyer avec un chiffon doux.

► Utiliser les produits de nettoyage de four courants et respecter les indications du fabricant.

Autonettoyage catalytique



Ne pas frotter l'espace de cuisson ni utiliser de spray, de pâte pour four ou de produits ménagers. Les propriétés d'autonettoyage seraient alors dégradées!

En fonction des modèles, l'espace de cuisson peut être équipé d'un revêtement pour le nettoyage catalytique. Celui-ci est mat est rugueux.

Avec l'opération de nettoyage catalytique, les saletés sont brûlées durant l'utilisation normale à des températures supérieures à 200 °C. Pour le nettoyage, de l'oxygène est nécessaire. Pour cette raison, ne recouvrez pas un revêtement catalytique encrassé. Les croûtes (p. ex. sauces de viandes incrustées ou glaçages) réduisent l'efficacité du nettoyage et peuvent être évitées comme suit:

▶ Lors du gril, revêtiez une plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et l'introduire sous la grille.

▶ Pour les aliments épais à griller, utiliser un plat en porcelaine ou en verre.

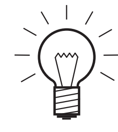
▶ Tamponnez les saletés à l'état liquide le plus tôt possible après utilisation.

▶ Introduisez la garniture de protection entre le fond de l'appareil de cuisson et la chaleur de sole.

Si une croûte s'est formée malgré tout:

▶ Humidifiez-la avec un chiffon humide et retirez-la en la tamponnant.

▶ Raclez les croûtes épaisses et sèches avec précaution à l'aide d'un racloir en plastique ou en bois, humidifiez le reste avec un chiffon humide et retirez-le en le tamponnant.



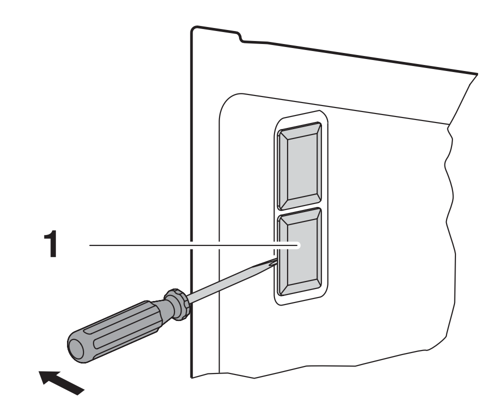
Eliminez uniquement les croûtes. Les saletés incrustées ne disparaîtront éventuellement qu'après plusieurs processus de cuisson et de nettoyage. En cas de très fort encrassement ou au bout de plusieurs années de fonctionnement, les taches peuvent rester.

Si l'espace de cuisson est fortement encrassé, il est recommandé, pour soutenir le processus d'autonettoyage catalytique, de chauffer l'espace de cuisson vide pendant plusieurs heures à la température de l'espace de cuisson maximale avec le mode de fonctionnement ⊟.

Remplacer l’ampoule



Débranchez l’appareil du secteur, retirez le fusible ou déclenchez le coupe-circuit.
L’ampoule et l’appareil chauffent pendant leur fonctionnement! Laissez-les tout d’abord refroidir.



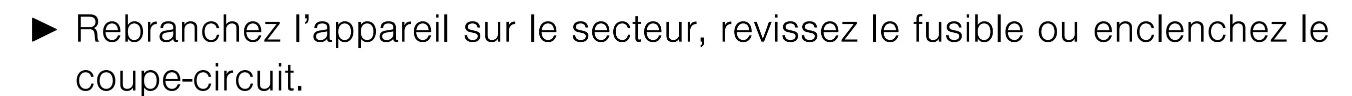
- ▶ Retirez la grille de guidage de gauche.
- ▶ Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **1** précautionneusement de son support.
- ▶ Dévissez l’ampoule défectueuse.
- ▶ Revissez précautionneusement la nouvelle ampoule.



- ▶ Introduisez le verre de lampe dans le support.



- ▶ Refixez la grille de guidage.



- ▶ Rebranchez l’appareil sur le secteur, revissez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit.

Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.



Avant d'appeler le service après-vente, veuillez noter le message de dérangement complet.

Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Placez le commutateur rotatif F sur «0». ▶ Remplacez le fusible. ▶ Réenclenchez le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Appelez le service après-vente.
■ Interruption dans l'alimentation en courant.	▶ Contrôlez l'alimentation en courant.

… l'afficheur reste sombre

Cause possible	Remède
■ L'affichage d'heure «non visible» a été sélectionné.	▶ Sélectionner le réglage d'utilisateur «affichage de l'heure visible».

... l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	**Remède**
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Remplacez le fusible. ▶ Réenclenchez le coupe-circuit automatique.
■ Interruption dans l'alimentation en courant.	▶ Contrôlez l'alimentation en courant.
■ Ampoule défectueuse.	▶ Remplacez l'ampoule.

... pendant l'utilisation du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	**Remède**
■ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des 'conseils de réglage'.
■ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.

... au démarrage, une forte fumée se dégage

Cause possible	**Remède**
■ Lors du rôtissage avec , et , de la graisse peut goutter sur la chaleur de sole. A la prochaine utilisation de , ou , la graisse brûle sur la chaleur de sole.	▶ Nettoyer les corps de chauffe refroidis. N'utiliser en aucun cas d'outils de nettoyage pointus ou d'éponges abrasives. Ils pourraient endommager les corps de chauffe.

... F xx clignote

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Placez le commutateur rotatif F sur «0». ▶ Interrompez l’alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l’alimentation électrique. ▶ Si le dérangement apparaît à nouveau, notez le message de dérangement complet. ▶ Interrompez l’alimentation électrique. ▶ Appelez le service.

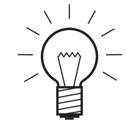
... U xx clignote

Cause possible	Remède
■ Dérangement dans l’alimentation électrique	▶ Placez le commutateur rotatif F sur «0». ▶ Interrompez l’alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l’alimentation électrique. ▶ Si le dérangement apparaît à nouveau, notez le message de dérangement complet. ▶ Interrompez l’alimentation électrique. ▶ Appelez le service.

A la suite d'une coupure de courant

Après une coupure de courant, 12:00 et le symbole clignotent sur l'afficheur numérique.

- ▶ Tournez le bouton de réglage et réglez les heures.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage et réglez les minutes.
- ▶ Confirmez l'heure en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage .



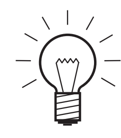
- Tous les réglages d'utilisateur sont de nouveaux paramétrés sur le réglage d'usine.

Cuisinière



Ne laissez pas les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans récipients de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.
En cas de surchauffe, déclenchez et laissez refroidir complètement la plaque de cuisson en fonte. Ne déposez aucun récipient de cuisson sur la plaque. Ne refroidir en aucun cas, faute de quoi les plaques seront détruites.

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d'un champ de cuisson vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson vitrocéramique, veuillez observer le mode d'emploi correspondant.



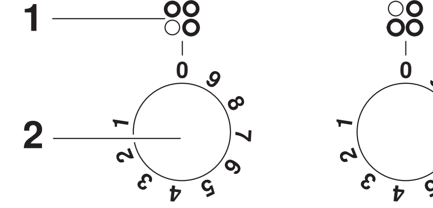
Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Celui-ci est vendu dans le commerce.

Utiliser les zones de cuisson

Commutateur rotatif

1 Affectation des zones de cuisson

2 Commutateur rotatif
- 1 = puissance minimum
- 9 = puissance maximum



Enclencher / Déclencher

▶ Enclencher: Réglez le commutateur rotatif au niveau de puissance souhaité.
  – Le symbole ⦿ est allumé.

▶ Déclencher: Régler le commutateur rotatif sur «0».
  – Le symbole ⦿ s'éteint si toutes les zones de cuisson et le mode de fonctionnement sont déclenchés.

Champ de cuisson vitrocéramique

Ajouter le deuxième circuit / la zone de rôtissage

En fonction de l'exécution du champ de cuisson vitrocéramique, un deuxième circuit resp. une zone de rôtissage peut être ajouté(e).

▶ Tournez le commutateur rotatif au-delà du niveau de puissance 6 jusqu'à la butée.
  – Un clic est audible.

▶ Réglez le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

Déclencher le deuxième circuit / la zone de rôtissage

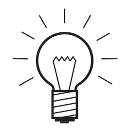
▶ Réglez le commutateur rotatif sur «0».

Plaques de cuisson en fonte

- N’utilisez pas de casseroles ni de poêles plus petites que la plaque de cuisson, car le pourtour de la plaque surchauffe sinon et peut se casser.
- Le débordement fréquent des aliments – p. ex. lorsque des poêles trop petites sont utilisées – peut provoquer la corrosion du pourtour de la plaque de cuisson.

Nettoyage et entretien

► Nettoyez uniquement des plaques de cuisson refroidies. Frottez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux. Eliminez les restes avec un tampon de laine d’acier.



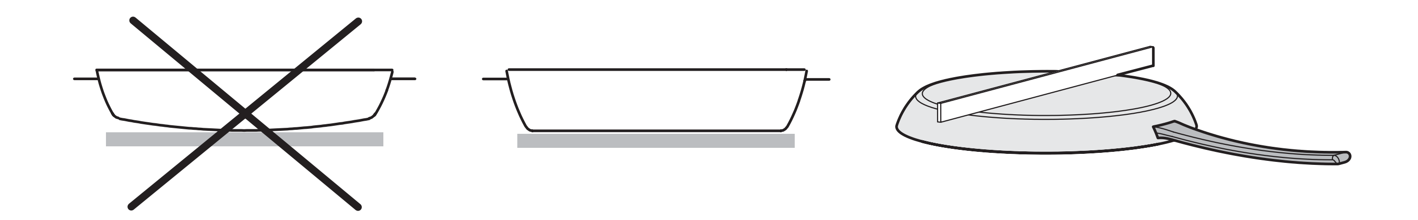
L’anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson jaunit avec le temps sous l’effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

Ustensiles de cuisson



Le fond des récipients ne doit présenter aucune rainure saillante et aucun bord à arête vive. Les ustensiles de cuisson en fonte ne pourront être utilisés que s'ils ont un fond lisse.

- Les champs de cuisson vitrocéramiques exigent l'utilisation de récipients avec fond indéformable.
- Le fond des récipients doit être en acier inoxydable. Le fond des récipients en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risque de laisser des traces de frottement difficiles à enlever.
- Lorsqu'il est chaud, le fond des récipients doit être à plat sur la zone de cuisson.



- Le fond des poêles et des casseroles doit être aussi grand que la zone de cuisson. L'utilisation de poêles trop grandes entraîne un réchauffement inhomogène du fond de la poêle, ce qui peut conduire à un endommagement.
- Les récipients en verre ou en céramique conduisent mal la chaleur et devraient pour cette raison être évités.
- Le fond des récipients doit être sec sous peine de quoi un film de vapeur peut se former sous l'effet de la chaleur. Ce film de vapeur diminue la transmission de chaleur et peut conduire à une surchauffe de la zone de cuisson.

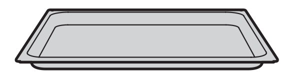
► Posez les récipients de cuisson exactement sur les repères des zones de cuisson.

Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le n° du modèle et la désignation précise.

Accessoires

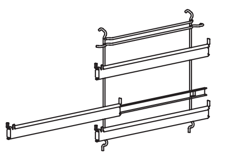
Plaque à gâteaux originale *



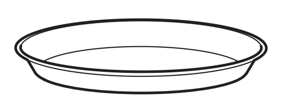
Grille *



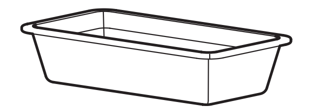
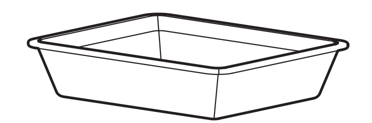
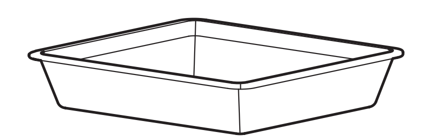
Support de plaques coulissant



Plaques à gâteaux rondes
avec TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

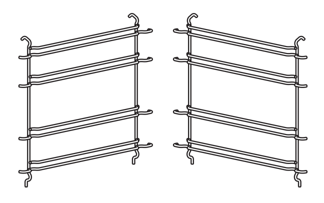


* Compris dans la livraison

		largeur × hauteur × profondeur [mm]
Moule en porcelaine		325 × 65 × 177
Moule en porcelaine		325 × 65 × 265
Moule en porcelaine		325 × 65 × 354

Pièces de rechange

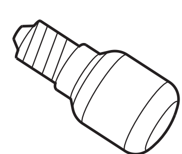
Grille de guidage gauche / droite



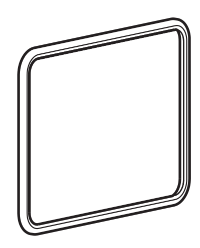
Garniture de protection pour le fond de l’espace de cuisson



Ampoule



Joint de la porte



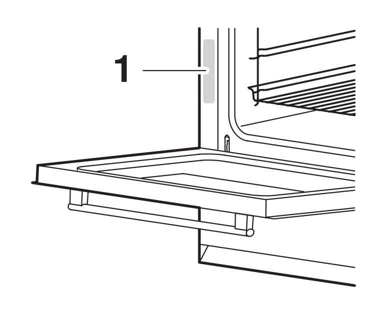
Caractéristique techniques

Dimensions extérieures

▶ Voir notice d'installation

Raccordement électrique

▶ Voir plaque signalétique **1**



Note pour instituts d'essai

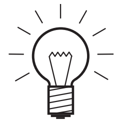
La classe d'efficacité énergétique selon EN 60350 / EN 50304 est définie avec les modes de fonctionnement et .
La détermination du volume utile au sens de EN 60350 / EN 50304 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

Index

T

U

V

Service après-vente et garantie

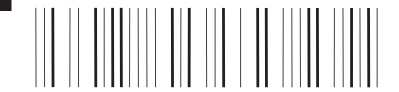
Appeler le service après-vente

Indiquez:

1 le défaut.

2 le code service (sur l'étiquette service, le nombre indiqué après le mot service).

SERVICE



► Ouvrez la porte de l'appareil.
– L'étiquette service se trouve à gauche sur la paroi latérale.

3 votre adresse complète.

4 votre numéro de téléphone.

5 Vous pouvez joindre le service après-vente aux adresses suivantes.

Adresses du service après-vente

Pour la Suisse Romande

Bauknecht SA	Téléphone	Service après-vente	0848 801 001
23, route de Prilly		Pièces de rechange	0848 801 005
1023 Crissier	Fax	Service après-vente	0848 801 003

service@bauknecht.ch

Chère cliente, cher client

Connaissez-vous notre contrat de service après-vente?

Vous pouvez vous assurer durant de nombreuses années contre tous les frais de réparation éventuels contre une modeste cotisation annuelle. Le contrat couvre intégralement les frais de déplacement, de travail et de pièces détachées.

Nous vous donnerons volontiers de plus amples renseignements au numéro de téléphone suivant: **0848 801 001**

Garantie

Nous assurons pour ce produit une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Cette prestations couvre exclusivement les vices de matériaux et de fabrication. Nous déclinons expressément toute responsabilité pour les dommages ou conséquences de dommages provoqués par le non respect des notice d'installation ou du mode d'emploi. Sont exclus de la couverture de cette garantie les appareils ayant été réparés par des tiers ainsi que les dommages provoqués par la faute de l'utilisateur. Les frais de déplacement de main d'oeuvre et de matériel durant l'année de garantie sont entièrement pris à notre charge. Nous ne pouvons pas prendre en considération des demandes pour dommages sortant du cadre explicite de cette garantie. La période de garantie n'est pas renouvelée ni prolongée lors d'une remise en état d'un remplacement. Par ailleurs, les directives de la FEA sont applicables.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

Régler l'heure

- ► Effleurez la touche ¦→|.
- ► Tournez le bouton de réglage –⌒+ et réglez les heures.
- ► Effleurez une nouvelle fois la touche ¦→|.
- ► Tournez le bouton de réglage –⌒+ et réglez les minutes.
- ► Confirmez en pressant le bouton de réglage –⌒+ .

Régler la minuterie

- ► Effleurez la touche 🔔.
- ► En tournant le bouton de réglage –⌒+ , réglez la durée.



Bauknecht SA, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg

J615.041-0